

**Муниципальное казенное учреждение «Лузская
библиотечно - информационная система»**

Лузская районная библиотека им. В.А.Меньшикова

**Кулинарные рецепты
из любимых книг**

Сборник литературно-кулинарных
рецептов для книжных
гурманов

Луза, 2015

~ 0 ~

Составитель: Г.Ширяева

Кулинарные рецепты из любимых книг:
Сборник литературно - кулинарных рецептов для
книжных гурманов / Лузская районная библиотека
им.В.А. Меньшикова; набор текста Н. Грушина;
комп. обработка Г.Ширяева. - Луза, 2015 - 44с.

© г.Луза, 2015
Лузская районная библиотека имени В.А.Меньшикова

Дорогие друзья!

**У нас родилась идея - издать книжку
оригинальных и интересных кулинарных
рецептов, которые найдены в
литературно-художественных
произведениях.**

**Вы можете продолжить наше начинание
и добавить свой литературно-кулинарный
рецепт.**

Читайте книги и готовьте вкусно!



Еда – как бы абсурдно это не звучало – стала модной. На переломе XX и XXI веков почти все вдруг превратились в кулинаров. И стали рассказывать истории о еде и кулинарии.

Литературное меню можно составить по поэтическим произведениям, романам и повестям, рассказам, детективам и биографическим книгам.

По литературным источникам можно проследить историю развития культуры питания, особенности кухонь разных стран и народов. Информацию о еде в Древней Греции черпают, прежде всего, из пьес «отца комедии» Аристофана. Летописи и памятники древнерусской литературы редко упоминают о приготовлении блюд. И все же в «Повести временных лет» можно найти упоминания об овсяном и гороховом киселях. Современные составители списков «книг, которые непременно должен прочесть каждый» всегда ставят на первое место знаменитый сатирический роман Франсуа Рабле «Гаргантюа и Пантагрюэль». В этом объемном произведении, написанном в XVI веке, описание пиршеств занимает десятки страниц! Именно в этой книге впервые упоминается знаменитая пословица «Аппетит приходит во время еды», ошибочно приписываемая самому Рабле.

Внушительный список писателей-гурманов продолжает Александр Дюма-отец, не просто любивший хорошо поесть. Он оставил после себя не только популярный цикл романов о приключениях королевских мушкетеров, но и «Большой кулинарный словарь», в котором содержится почти 800 новелл на кулинарную тематику – рецепты, письма, анекдоты, пересекающиеся, так или иначе, с темой еды.

Смачно, но без аристократического оттенка, описывал еду поэт эпохи Просвещения Гавриил Державин:

*Багряна ветчина, зелены щи с желтком.
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,
Что смоль, янтарь — икра, и с голубым пером
Там щука пестрая: прекрасны!*

Талантливые мастера пера тем временем продолжали создавать национальные кулинарные мифы. Вот как обедал пушкинский

Евгений Онегин:

*Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток,
Пред ним roast - beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Стразбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.*

Н.А. Некрасов пишет, в чем именно он видит смысл жизни:

*В пирогах, в ухе стерляжьей,
В щах, в гусином потрохе,
В няне, в тыковнике, в каше
И в бараньей требухе...*

«...Если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром!» – утверждал Сергей Аксаков. Трудно не согласиться, прочитав вот такое меню: «...На столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и невесть чего не было...» («Мертвые души»).

Воспетая гениальным даром писателя любовь старосветских помещиков Афанасия Ивановича и Пульхерии Ивановны, замешанная на любви к обильной пище – настоящий возвышенный гимн «прекрасному съестному»!

На страницах, описывающих детство Обломова в одноименном романе Гончарова, много разговоров о еде. «Об обеде совещались целым домом... Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу... Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке».

Чехов посвятил обжорам множество произведений. Особенно знаменит в этом смысле рассказ «Апоплексический удар», где подробно выписывался желудочный экстаз гурмана, готовившегося

проглотить блин с различными закусками. Секретарь мирового съезда говорит о еде, как поэт, с ним от аппетита почти истерика делается.

«Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели мы ее кусочек с лучком и горчишным соусом, сейчас же, благодетель вы мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе, или, ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селедки, но все-таки лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом - объедение! Но налимя печенка — это трагедия!..»

Описания продолжают долго: тут и щи, и борщок, и суп, и рыбное блюдо, и дупеля, и индейка, и запеканка... И все заканчивается тем, что соблазненные этими разговорами чиновники бросают дела и отправляются в ресторан.

Описания еды здесь не самоцель, но воспевание русской кухни. Да и блюда простые, разве что приготовлены с вдохновением, о котором сегодня мы почти забыли. Вся русская классика оставляет в этом смысле жизнерадостное впечатление. Герои литературных произведений то и дело садятся за стол, встают из-за стола, со вкусом выпивают, закусывают, звенят столовыми приборами, передают друг другу блюда с аппетитною начинкою.

Еда Державина воспринимается глазами, еда Гоголя - душой, еда Гончарова - только желудком, а у Чехова - языком.

Да и сейчас у всех у нас общая слабость: любим мы вкусно поесть! Только вот в нашем рационе давно прописались «иностранцы». И даже младенцы в курсе, что такое гамбургеры, суши и пицца. А вот названия таких блюд как перепеча, няня или ботвинья – звучат для нас как иноземные. А ведь это исконно русские блюда! Все это лишний раз говорит о глубокой внутренней пропасти, которая разделяет нас и наших великих предков. Нам надо с уважением относиться к нашим кулинарным традициям.

Итак, приступим к изучению кулинарных рецептов из художественной литературы великих классиков.

Яблочный пирог Вульфов - любимый пирог Пушкина

Что мы обычно знаем о классиках? Где жили, что писали, кого любили... А вот о гастрономических пристрастиях мало интересуемся. А ведь это тоже увлекательно, особенно когда эти блюда можно приготовить самим в нашем XXI веке.



О любимых блюдах великого русского классика А.С. Пушкина известно немного. В основном, он предпочитал простые яства: печёный «в мундире» картофель, простую кашу, мочёные яблоки и др. Конечно, Пушкин любил изысканную пищу, часто в гостях пробовал и восхищался блюдами французской, немецкой кухни. Однако дома предпочитал всё же простую домашнюю. И это несмотря на то, что его двоюродный дед Пётр Абрамович Ганнибал сам сочинял руководства по кулинарии (в то время была такая мода среди господ). А сейчас речь пойдёт о конкретном блюде, о яблочном пироге. Когда Александр Сергеевич жил в Михайловском, он любил бывать у своих соседей Осиповых-Вульф в Тригорском, где к приезду Пушкина неизменно подавали к столу на десерт яблочный пирог.

Состав яблочного пирога:

Тесто - 400 г. Можно слоёное, а можно дрожжевое.

Яблоки - 4 штуки среднего размера.

Корица молотая - щепотка.

Сахар - 1 столовая ложка.

Масло сливочное - 1 столовая ложка.

Сметана - 150 г.

Мёд - 1 столовая ложка.

Яйцо - 1 штука.

Способ приготовления:

Очищаем яблоки от кожуры, режем их кусочками и, посыпав корицей и сахаром, немного потопим на сковороде со сливочным маслом. Как только яблоки станут мягкими, снимаем с огня. Отдельно смешаем сметану с мёдом и яйцом. Тесто раскатываем с запасом и выкладываем в форму так, чтобы получились бортики. А дальше надо смешать яблочную массу (старайтесь оставить меньше жидкости из сковородки, она нам не нужна) со сметанным кремом. Выкладываем получившуюся начинку на тесто. И заворачиваем края к центру. Рекомендуемые время и температура выпекания 25 минут при 200 градусах.

Блюдо рассчитано на 12 шт.

Время приготовления: 120 минут

Петровский каравай



В русской литературе немало упоминаний о праздничных трапезах, славившихся своей пышностью и с неизменным присутствием на них разнообразной выпечки. Не обошли классики своим вниманием и

свадебные обряды.

Свадьбы на Руси петровских времен - это масштабное, почти театральное действо. И каравай играл в нем одну из главных ролей. Сам процесс выпечки представлял собой целый обряд. Для приготовления каравая определялись каравайницы (3, 5 или 7, среди них определялась главная, которая руководила процессами растворения, замеса и выпечки) – все уже замужние женщины, но ни в коем случае не вдовы и не бездетные.

Главной каравайницей становилась женщина, живущая с мужем в добре и согласии, любви и счастье, у которой были трудолюбивые и отзывчивые дети... Бытовало поверье, что так лад и счастливая семейная жизнь передастся от каравайницы и жениху с невестой. Во время приготовления каравая женщины пели песни: так были песни-приговоры, оставшиеся с языческих времен: «Ты пекись-дерись каравай, толще печки кирпичной, выше столбика дубового», а также читали молитвы, как бы прося Божьего благословения для молодых.

...Слуги подняли на блюдах караваи. За ними пошли фонарички со слюдяными фонарями на древках...Так вступили в Крестовую палату. Невесту посадили под образа. Миску с хмелем, мехами и деньгами, блюда с караваями поставили на

стол, где уже расставлены были солонки, перечницы и уксусницы. Сели по чину». [\(А.Н.Толстой «Петр Первый»\)](#)

Состав петровского каравая:

Мука - 525 г

Вода- 150 мл

Дрожжи свежие - 35 г

Яйца- 2 шт.

Сахар - 20 г

Мед или патока - 1 ч. л.

Масло сливочное - 150 г.

Сухое молоко - 40 г

Соль - 7 г Ваниль -1 п

Способ приготовления:

Готовим опару: 150 г. муки + 150 мл. очень холодной воды (+3 -4 градуса) +2 г. дрожжей - замесить и поставить в холодильник на 24 часа.

Затем готовим тесто: яйца, сахар, мед (патока), ваниль размешать и слегка взбить венчиком. В этой смеси распустить дрожжи (33 г). Соединить с выстоявшейся опарой. Ввести муку (375 г) и начать замес. Месить 5 мин. на средней скорости, добавить соль и мягкое сливочное масло (не растопленное), увеличить скорость и месить еще 5-7 мин. Дать тесту отдохнуть 10 минут, сформовать, положить в форму и оставить для подъема на 1,5-2 часа (время зависит от температуры в помещении).

Из яйца, 30 мл воды и муки замесить тесто, вырезать украшения и оформить каравай (после расстойки). Смазать желтком, смешанным с молоком.

Выпекать при температуре 180 градусов первые 5 минут, затем снизить до 150 и довести до готовности (35-40 минут).

Время приготовления: примерно 3 часа.

Пирожки от Настасьи Петровны.



«-Прошу покорно закусить,
– сказала хозяйка. Чичиков
оглянулся и увидел, что на
столе стояли уже грибки,
пирожки, скоро-думки,
шанежки, пряглы, блины,
лепешки со всякими припеками: припекой с лучком,
припекой с маком, припекой с творогом, припекой со
сняточками, и невесть чего не было. Пожалуй, начнем с
п-и-р-о-ж-к-о-в» [\(Н.В.Гоголь «Мертвые души»\)](#)

Состав пирожков:

Желудки куриные отварные и пропущенные ч/з

Мясорубку - 0,5 л.

Одна большая луковица и маленькая морковка

Сливочное масло для пассировки - 2 ст.л

*Зубик чеснока, перец, соль по вкусу, петрушечка или
приправки, которые вам нравятся*

Для теста: Бульон жирный - 200 мл

Яйца - 2 шт.

Мука, сколько возьмет тесто

Растительное масло для жарки

Способ приготовления:

Итак, отварили желудки. Пропустим желудки через мясорубку помельче, смешаем с мелко порезанными и припущенными на сковороде со сливочным маслом луком и морковкой. Добавим чесночку, соли, перца, приправы по желанию. Начинка готова!

Для теста слегка взбить яйца, добавить бульон и муки, чтобы получилось густое тесто. Тесто месить 20 минут, не

меньше. В результате должно получиться мягкое эластичное тесто.

Теперь приступим к лепке пирожков. Раскатываем тонко в пласт. Потом с помощью форм, или с помощью обычного ножа и вилки (чтобы красиво концы залепить) делаем маленькие квадратные пирожки.

Выкладываем в сковородку с кипящим на среднем огне маслом. Чем тоньше раскатано тесто, тем более "пухлявенькие" будут пирожки!

Галушки яблочные



«...Кузнец не без робости отворил дверь и увидел Пацюка, сидевшего на полу по-турецки, перед небольшою кадучкою, на которой стояла миска с галушками.

....Эта миска стояла, как нарочно, наравне с его ртом. Не подвинувшись ни одним пальцем, он наклонил слегка голову к миске и хлебал жижу, схватывая по временам зубами галушки.

"Нет, этот, - подумал Вакула про себя, - еще ленивее Чуба: тот, по крайней мере, ест ложкою, а этот и руки не хочет поднять!"

Пацюк, верно, крепко занят был галушками, потому что, казалось, совсем не заметил прихода кузнеца, который, едва ступивши на порог, отвесил ему пренизкий поклон».

[\(Н.В.Гоголь «Вечера на хуторе близ Диканьки. Ночь перед Рождеством».\)](#)

Говоря словами А.С.Пушкина: ...Валяются сами в рот галушки.. (ст. «Гусар» 1883г.) У Пацюка губа не дура!!!!
Ооооочень вкусно!!!

Состав галушек яблочных:

Мука пшеничная - 150г.

Яйцо - 1шт.

Молоко - 30г.

Сахар - 1ст.л.

Соль - щепотка

Яблоки - 2шт. (500г.)

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Отделить белок и взбить его в пышную пену, не переставая взбивать, добавить сахар, желток, молоко, соль, яблоки. Постепенно подмесить муку. Тесто набирать чайной ложкой и опускать в кипящую подсоленную воду, варить 2-3 минуты.

Подавать горячими с маслом, сметаной, сахаром.

Кулебяка по - чеховски



Виртуозно, гениально поведал нам о ней Чехов. Вот сразу несколько цитат из произведения: «Все мы сейчас желаем кушать.. Тоже много значит и воображение-с... Я раз

дорогою закрыл глаза и вообразил себе... так со мной от аппетита истерика сделалась...». Кулебяка по - чеховски настоящее кулинарное искусство.

Начинки для одного пирога используются разные. «Забористее всего пахнет молодой лук, когда, знаете ли, начинает поджариваться и, понимаете ли, шипит, подлец, на весь дом...»



[\(А. П. Чехов, рассказ «Сирена»\)](#)

Способ приготовления кулебяки:

Испечь 10 блинчиков по своему любимому рецепту. Необходимые продукты для теста: дрожжи развести в небольшом количестве тёплого подслащенного молока, дать постоять 5 мин., чтобы образовалась шапочка.

Из оставшегося молока, сахара, соли, сока, яйца и подошедших дрожжей, постепенно добавляя муку, замесить тесто, в которое затем ввести масло. Тесто получается мягкое и не липнет к рукам, поместить тесто в миску и, накрыв полотенцем, оставить подходить в тёплом месте, сделать обминку (можно 2 раза).

Начинки для кулебяки (пять):

- рис отваренный в овощном бульоне и заправленный зелёным луком и варёным яйцом;
- свиной фарш жареный с луком, когда остынет добавить 1 белок и перемешать;
- слегка припущенный в масле зелёный лук с тёртым отваренным яйцом;
- куриные потроха тушеные с луком и морковью пропущенные через блендер;
- грибы жареные с луком и пропущенные через блендер.

Сборка кулебяки:

- разделить тесто на 2 части.
- раскатать тесто овалом для нижнего слоя толщиной 1 см;
- поместить на него начинку из риса (она не будет промокать на тесто), накрыть блинчиками;
- поместить на них начинку из фарша и накрыть блинчиками;
- третий слой начинка из лука и яиц, начинаем формировать голову поросёнка, накрыть блинчиками;
- четвёртый - из потрохов, не забываем про голову и пяточок, накрыть блинчиками;
- последний слой 5-й - грибы и накрываем блинчика;
- раскатать верхний слой (опять овалом), оставив часть теста для ушей и хвостика, намотать тесто на скалку и накрыв им поросёнка, скрепив нижний и верхний края подвернуть тесто под низ;
- сделать ушки и прикрепить их зубочистками, не забыть про хвостик, глазки - изюминки, пяточок вырезан из красного перца, в который вставить 2 горошины чёрного перца.

Кулебяка собрана, осталось смазать её яйцом, сделать зубочисткой дырочки (чтобы выходил пар) и запекать в прогретой до 200 °С духовке 40-45 мин. до золотистого цвета.

Блюдо рассчитано на 12 порций.

Время приготовления: 120 минут.

Царские блины



Антон Павлович Чехов написал о еде столько, что найдется подходящая цитата под любой повод.

«...Вокруг напитков в художественном беспорядке

теснились сельди с горчичным соусом, кильки, сметана, зернистая икра (3 руб. 40 коп. за фунт), свежая семга и проч. Подтыкин глядел на всё это и жадно глотал слюнки... Глаза его подернулись маслом, лицо покривило сладострастьем...

- Ну, можно ли так долго? — поморщился он, обращаясь к жене. — Скорее, Катя!

Но вот, наконец, показалась кухарка с блинами... Семен Петрович, рискуя ожечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлепнул их на свою тарелку. Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки... Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой. Места, на которые не попала икра, он облил сметаной... Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет!.. Подтыкин взглянул на дела рук своих и не удовлетворился... Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крякнул, раскрыл рот...»

(А. П. Чехов "О брэнности")

Состав царских блинов:

Для опары: *Молоко - 2 ст.*

Мука - 2 ст.

Дрожжи сухие (живые) - 8 г (30 г)

Для теста: *Опара - вся*

Яйца - 4 шт.

Масло сливочное - 100 г

Сливки - 200 мл

Мука - 2 ст.

Сахар - 2-3 ст.л.

Соль - 1 ч.л.

Способ приготовления

Вначале приготовим опару: разведем дрожжи в теплом молоке, добавим муку и хорошо перемешаем, поставим в тёплое место, чтобы объём увеличился вдвое.

Растереть масло комнатной температуры с желтками, добавить в опару и хорошо перемешать, затем добавить сахар, соль, оставшуюся муку и опять хорошо перемешать. Поставить в тёплое место на 1 час. Взбить белки и соединить их со сливками и осторожно подмешать сливочно-белковую смесь в подошедшее тесто. Дать тесту подойти минут 15-20, испечь блинчики и сложить стопочкой, смазывая каждый растопленным сливочным маслом. Подавать можно с любой начинкой.

Пимиентские блинчики от О*Генри.



«-Это же золотые созвездия, - говорит он, - подрумяненные на амброзийном огне Эпикура. Я бы отдал два года жизни за рецепт приготовления этих блинчиков. Вот зачем я ездил к мисс Лирайт, - говорит Джексон Птица, - но мне не удалось узнать его. Это старинный рецепт, он сохраняется в семье уже семьдесят пять лет. Он передается из поколения в поколение, и посторонним его не сообщают. Если бы я мог достать этот рецепт, я пек бы сам себе блинчики на ранчо и был бы счастливым человеком».

Состав блинчиков:

Мука пшеничная - 130г.

Мука кукурузная тонкого помола - 100г.

Сыворотка - 200г.

Яйца - 2шт.

Сахар - 3ст л.

Масло сливочное растопленное -15г.

Сода - 1ч.л. под нож

Соль - щепотка

Кукурузное масло для жарки

Сливочное масло и кленовый сироп для подачи

Способ приготовления:

Оба вида муки просеять, добавить соду, перемешать. Белки отделить от желтков и взбить с щепоткой соли в

устойчивую пену. Желтки растереть с сахаром добела. Добавить растопленное масло, сыворотку. Добавить муку, перемешать до однородного состояния. Осторожно ввести белки. Жарить небольшие блинчики на раскаленной сковороде с кукурузным маслом. Готовые блинчики смазать сливочным маслом, подавать с кленовым сиропом или медом.

Ароматный тыквенный пирог Гарри Поттера



Этот тыквенный пирог навсегда прославили книги про Гарри Поттера. С самой первой книги тыквенный пирог сопровождал Гарри в Хогвартсе - со знакомства с Гермионой и Роном в Хогвардс Экспрессе до праздничных пиров на Хэллоуин и на Тривизадрском турнире. [Дж. К. Ролинг, «Гарри Поттер и...»](#)

Состав тыквенного пирога:

50 гр сливочного масла

75 гр сахара + немного посыпать сверху

большая щепотка молотого мускатного ореха

2 ст л молотой корицы

400 гр мякоти тыквы, порезанной

225 гр готового песочного теста

1 сырое яйцо

Способ приготовления:

Соединить масло, сахар мускат и корицу в большой кастрюле, подогреть слегка, чтобы растопить масло. Добавить тыкву, готовить 10 -15 мин до мягкости, помешивая. Остудить.

Разогреть духовку до 200° С и нагреть в ней противень. Взять круглую форму для пирога диаметром 23 см, раскатать половину теста и проложить дно формы. Сверху выложить тыквенную начинку и раскатать вторую половину теста. Накрыть пирог вторым пластом теста и

обрезать края. Из обрезков можно вырезать маленькие листики и прикрепить их на взбитое яйцо на края пирога.

Смазать всю поверхность пирога яйцом и посыпать сахаром. Проткнуть 2-3 дырочки в «крышке» пирога. Поставить форму на разогретый противень и запекать 25-30 мин до золотистого цвета.

Подавать теплым или холодным с густыми сливками или сметаной.

Клюквенный пирог Дарьи Донцовой

«- Купите клюкву, -послышался голос.

Милая женщина с изможденным лицом протягивала пакет, плотно набитый красными ягодами.



- Спасибо,- ответила я, - только что из нее делать?

- Пирог!

- А как?

- Значит, так, - не удивилась продащица, - берешь пачку маргарина, лучше отечественного (200 грамм, я

брала сливочное масло), и режешь на мелкие кусочки. Миксер есть? Я пожала плечами:

- Наверное.

- Потом три яйца, желтки отдели от белков. Белки сунь в холодильник, а желтки взбей с двумя столовыми ложками сахара. Потом смешай с маргарином и добавь примерно два стакана муки, затем тесто прямо комком клади в форму и пальцами по доньшку растыкай, оно скалкой не раскатывается, и в духовку, только бортик небольшой сделай, чтобы не лепешка, а сковородочка получилась, да вилкой в двух-трех местах проткни, а то вспучится.

- Клюкву куда?

- погоди, значит, пока тесто печется, берешь стакана два ягод, (у меня было около 350 гр клюквы), давишь толкушкой и смешиваешь с песком. (От себя я добавила 2 ложки кукурузного крахмала, чтобы начинка не вытекала)

- Сколько сахара?

- Чтоб тебе вкусно показалось, одни покислее уважают, другие послаже. (я положила один стакан сахара.)

Вытащишь готовое тесто, оно такого приятного желтого цвета станет, и выложишь на него начинку. А потом белки из холодильника достанешь, взобьешь с песочком до "снега" и сверху всю клюкву прикроешь. (на три белка -1 стакан сахара.)

*Внизу тесто, посередине клюква, сверху белая пена, поняла?
Я кивнула.*

- И снова в духовку, только теперь минут на пять (я держала не 5 минут, а больше, при темп. 350°C Фаренгейт (около 170-180 по Цельсия) минут 15 где-то), пока белок не станет цвета кофе с молоком.

Потом всю жизнь меня за рецепт благодарить станешь. Делается за полчаса и печется столько же, не черствеет, неделю стоит, как новый, вкусный да мягкий (действительно вкусно, готовить легко, вот про неделю ничего не скажу, у нас он так долго не пролежал, съели).

[\(Д. Донцова "Маникюр для покойника"\).](#)

Состав клюквенного пирога:

Для теста:

200 гр. маргарина /сливочного масла

3 яйца (только желтки),

2 ст.л.сахара

2 ст. муки

Для начинки:

350 гр.клюквы

2 ст.л. кукурузного крахмала

1 ст. сахара

Для крема:

3 яйца (только белки)

1 ст. сахара

Королевская каша



« - Дорогая Барбацуца! -
растроганно сказал главный повар. -
Вы знаете, манная каша - самое
любимое блюдо нашего короля. А
манная каша, которую варите вы,
божественна, бесподобна. Вероятно, вы
знаете секрет, как её варить...»

(Софья Прокофьева «Лоскутик и Облако»).

Состав королевской каши:

Сливки - 10% - 125 г

Молоко - 125 г, Манка - 4 ч.л

Сахар - 0.5 ч.л, Соль - щепотка

Клубничное варенье - 2 ч.л

Цукаты (киви, ананс, вишня) ягодки с варенья

Способ приготовления:

Смешиваем молоко и сливки. Ставим на небольшой огонь. В отдельной плошечке смешиваем сахар, соль, манку и осторожно высыпаяем в молоко. И начинаем помешивать. Вначале не спеша, по мере того как молоко будет закипать наши движения становятся энергичнее.

Даем каше покипеть 2 минуты, (при этом не перестаем мешать). Снимаем с огня. Накрываем крышкой, пусть манная каша настоится 10 минут под крышкой. Каша получилась вкуснейшая с нежным сливочным вкусом.

Делим кашу на 2 части, при помощи блендера взбиваем первую часть до облачного состояния, во вторую добавляем 2 чайные ложечки клубничного варенья и тоже взбиваем и получаем кашу нежно розового цвета.

Теперь в красивую чашечку, выкладываем белую кашу, на нее розовую и украшаем ягодами, цукатами.

Тортилья для Штирлица



Испанская тортилья, в отличие от мексиканской, представляет собой что-то среднее между омлетом и запеканкой. В ней обязательно присутствует тонко нарезанный картофель, яйца и овощи. Очень

хороший вариант для завтрака.

«- А тортильи? - спросил Штирлиц. - Очень хочется горячей тортильи, я бы хорошо заплатил.

- У нас не готовят тортилью, сеньор....

- Какая жалость.

- Если хотите, я приготовлю омлет.

- Омлет? - переспросил Штирлиц. - А картошки у вас нет?

- Есть и картошка, сеньор. Как же ей не быть...

- Так отчего же не залить жареную картошку с луком яйцами? Это же и есть тортилья, сколько я понимаю.

- Вообще-то да, но ведь я сказала, что у нас не готовят тортилью. Это надо уметь. Нельзя, чтобы в каждом доме умели все»...

[\(Ю.Семенов "Семнадцать мгновений весны"\)](#)

Состав тортильи:

Картофель -1 кг

Лук репчатый - 2 шт

Яйца - 6 шт

Масло растительное

Соль, специи по вкусу

Способ приготовления:

Почистить 1 кг картофеля, порезать тонкими пластинками, а лук кубиками. Посолить, поперчить, добавить паприку и прованские травы и отправить в мультиаэрогриль или в скороварку, или просто на сковородку. Поджарить, подрумянивать 15 минут.

Затем взбить яйца, посолить слегка и залить картошку. Ещё 10 минут. Отличительная черта испанской тортильи - испанцы её ловко переворачивают с помощью тарелки.

Мясные тефтели «четбулар»

Как известно, накормить ребенка – дело весьма непростое. На высоте оказалась замечательная шведская писательница Астрид Линдгрэн. В первую очередь, это повести о Малыше и Карлсоне. Сразу вспоминается фрекен Бок с ее великолепными плюшками и тефтельками, эскалопами и шоколадными пудингами, перед которыми Карлсон, конечно же, никак не мог устоять!!!



Приготовьте тефтельки "четбулар"- национальное блюдо шведской кухни вместе со своим ребёнком (пусть он их скатывает вместе с вами) и вы увидите столько счастья в его глазах, а уж о том как радостно и с аппетитом они будут поедаться можно только догадываться, ведь их любил сам Карлсон!!!

«...Но ведь Карлсон только что заявил, что обожает сочные вкусные мясные тефтели, - значит, надо, во что бы то ни стало угостить его тефтелями, а то он еще обидится на Малыша и больше не захочет с ним играть... Ах, как много теперь зависело от этих, вкусных мясных тефтелей!

- Подожди минутку, - сказал Малыш. - Я сбегаяю на кухню за тефтелями. Карлсон одобряюще кивнул головой.

- Неси скорей! - крикнул он вслед Малышу. - Одними картинками сыт не будешь!". [\(А.Линдгрэн «Малыш и Карлсон»\)](#)

Состав блюда:

Фарш свинина+телятина - 500гр.

2 отварные картофелины через мясорубку

Панировочные сухари - 2 ст.л.

Лук, тертый на терке - 2 шт.

Крахмал картофельный - 1ч.л.

Соль, молотый перец и горчица - немного

Масло для жарки, мука для панировки

Для гарнира:

Картофельное пюре - 500гр

Тёртый сыр - 1 ст.л.

Яйцо+1 желток

Соус - сметана, соль, зелень(у меня йогурт)

Способ приготовления:

Поместите все продукты в миску и перемешайте, накройте готовый фарш пищевой плёнкой и отправьте на час отдохнуть в холодильнике. Сформируйте 25 тефтелек величиной чуть больше, чем грецкий орех, слегка "припудрите" мукой и жарьте в хорошо нагретом масле, постоянно встряхивая сковородку, чтобы "...маленькие мясные шарики подскакивали и переворачивались на другую сторону». Готовые тефтельки откинуть на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

На гарнир " - пирожные" из картофельного пюре. Для этого смешайте пюрированный с небольшим количеством воды и сливочного масла картофель, добавьте сыр и взбитое вилкой яйцо, соль и, поместив готовое пюре в кулинарный кулёк или шприц с насадкой звёздочка, отсадите в жаростойкую форму смазанную маслом.



Запекать при 200°С 5 минут, затем смазать желтком (так не портится форма " пирожного" при смазывании) и запечь до золотистого цвета.

Взбить сметану (йогурт) с солью и зеленью, можно добавить немножко паприки и сухого молотого чеснока.

Время приготовления: 60 мин.

Усатые котлеты с макаронами



Очень интересный вариант для тех родителей, которые жалуются на отсутствие аппетита у детей. Такие "усатые" котлетки съест любой ребёнок с удовольствием.

«- А я сейчас приду домой и съем две тарелки борща и три... нет - четыре котлеты с макаронами... и киселя с булкой и навсегда забуду про эту чёртову осетрину на вертеле!»

[\(Юз Алешковский. "Кыш и я в Крыму"\)](#)

Состав :

Свинина, говядина - 1 кг

Макароны - 0,3 кг

Лук репчатый - 2 штуки

Чеснок - 1 головка

Яйцо - 2 штуки

Перец чёрный, соль - по вкусу

Способ приготовления:

Делаем фарш из свинины и говядины, взяв мясо в равных пропорциях, прокручиваем два раза через мясорубку, добавляя лук, чеснок, соль и перец. Вымешиваем с яйцами очень тщательно, лучше в миксере со специальными спиральными насадками. Чем тщательней вымешан фарш, тем вкуснее получатся наши котлетки.

Пока фарш вымешивается, отвариваем макароны. Начинаем формировать наши "усатые" котлеты. Кладём фарш лепёшечкой, сверху укладываем длинные макароны, заворачиваем фарш, формируем котлету.



Обжариваем на подсолнечном масле без запаха с обеих сторон. Никаких панировочных сухарей не нужно, котлетки получаются румяные, с вкуснейшей корочкой.

Блюдо рассчитано на 10 штук

Время приготовления: 40 минут

Печено вепрево колено



«Мне уже несут "печено вепрево колено" - жареную свиную ногу. Изумительно вкусная вещь. И сервирована она, как положено - на грубой деревянной доске, изрезанной ножами, с горками хрена и горчицы, лучком и

огурчиками...

Конечно, это блюдо не совсем для завтрака. Но если не спал целую ночь можно посчитать завтрак поздним ужином?

-Гадость, - изрекает Илья, с отвращением взирая на блюдо.

-Сам ты гадость, - отбиваюсь я. Судя по пустым упаковкам от соуса, Илья ел в "Трех поросятах" макдональдовские гамбургеры. У каждого свои причуды, впрочем...

Отрезаю изрядный кусок мягкого, сочного мяса. Отправляю в рот...» [\(С.Лукьяненко «Фальшивые зеркала»\)](#).

Состав блюда:

Свиная рулька - 1 шт.

Лук - 1 шт.

Морковь -1шт.

Корень петрушки -1шт.

Корень сельдерея -1 /3 шт.

Имбирь - 1 кусочек 1см.

Перец горошек - 5-8 шт.

Чеснок - 5 зубчиков

Лавровый лист 1 шт., соль

Сметана - 2 ст.л.

Способ приготовления:

Свиную рульку варим в течение 2-х часов на маленьком огне, добавив мелко нарезанные корень

петрушки, морковь, лук, сельдерей, имбирь и соль, перец, гвоздику и лавровый лист.

Чеснок надо пропустить через чесночницу, смешать со сметаной, посолить, поперчить. Сварившуюся рульку вынуть, дать стечь с нее бульону, затем тщательно обмазать получившейся чесночно - сметанной кашицей и запечь на гриле или в духовке (150°C) до появления вкусной корочки; как только корочка созрела — красиво гарнировать и подать к столу.

Время приготовления: 2,5 часа

Блюдо национальной чешской кухни.

Тельное



«Позавчера ел тельное. Странное блюдо! Тельное. Съел тельное, надел исподнее и поехал в ночное. Идиллия».

(Илья Ильф, Записные книжки)

Еще не так давно практически любое блюдо

из рыбного фарша называли на Руси именно так. Не тЕльное, а тельнОе - так правильно ставить ударение. Это не только котлеты, но и запеканки, и колбасы, и пироги.

Тельное - это рыбное филе, отваренное в кипятке с пряностями. Это нынче. История же у этого кушанья занятная.

«Подавали приготовленные из рыбы блюда наподобие начиненных барашков, ибо, по изобилию рыбы в этой стране, делают из нее разные сорта и виды кушаний... Выбирают из нее все кости и бьют ее в ступках, пока она не сделается как тесто, потом начиняют луком и шафраном в изобилии, кладут в деревянные формы в виде барашков и гусей и жарят в постном масле на очень глубоких, вроде колодцев, противнях, чтобы она прожарилась насквозь, подают и нарезают наподобие кусков курдюка. Вкус ее превосходный: кто не знает, примет за настоящее ягнячье мясо...»

(Цитата из «Путешествия Антиохийского патриарха Макария в половине XVII века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским»).

Состав блюда:

Рыбное филе - 1 кг

Морковь - 2 шт.

Лук крупный - 2 шт.

Яйца - 2шт

Мука -2-3 ст.л.

Соль, сахар, перец - по вкусу

Способ приготовления:

Из филе рыбы приготовить фарш с луком и морковкой. Добавить яйца, муку, соль, перец. Вымесить до воздушности. Поставить в холодильник на час охлаждаться. Сформовать "котлетки" любой формы. На каждую положить морковку и проложить луком. Залить горячей водой, готовить на маленьком огне 2,5 часа. Можно добавить немного луковой шелухи для цвета.

В качестве гарнира к тельному лучше всего подать жареный картофель или картофельное пюре и свежие овощи. Соусы - томатный, томатный с овощами.

Блюдо рассчитано на 8-10 порций.

Гусь "А-ля Паниковский"



«...Вы не знаете, что такое гусь! Ах, как я люблю эту птицу! Это дивная жирная птица, честное, благородное слово. Гусь!.....Крылышко! Шейка! Ножка...», - бредил Паниковский»...

(И. Ильф и Е. Петров "Золотой телёнок")

Способ приготовления:

Разделать гуся - удалить хребтовую кость, обрезать шею и концы крыльев. С шейки снять шкурку. Сварить гречневую кашу, обжарить нарезанный кубиками лук. Грибы нарезать произвольно и тоже обжарить. Приготовить два фарша.

Первый: гречневая каша + две трети лука + две трети грибов + половина сливочного сыра + одно яйцо. Все хорошо перемешать, посолить, поперчить. Добавить сливки.

Второй фарш: гусиную печенку мелко порезать, добавить оставшиеся лук и грибы, сыр, яйцо, соль, перец.

Плотно зашить тушку гуся, оставив отверстие для фаршировки. Наполнить гречневым фаршем и зашить до конца. Кожу от шейки зашить с одного конца и наполнить печеночным фаршем. Зашить второе отверстие.

Уложить подготовленную тушку и шейку в форму, еще раз протереть специями, влить вино и поставить в разогретую духовку. Запекать, периодически поливая образовавшимся соком до готовности.

Время приготовления: подготовка - 1-1,5 часа, запекание - 2-2,5 часа (время запекания во многом зависит от величины гуся и его «возраста»).

Форшмак А*ля Вильмонт



В книге [Екатерины Вильмонт "Курица в полете"](#) все в неописуемом восторге от форшмака, приготовленного главной героиней. По воспоминаниям автора, это традиционное еврейское блюдо.

В него можно ещё добавить хлеб и плавленый сырок, но это уже будет, скорее всего, паштет.

Состав блюда:

- Говядина отварная - 400 г*
- Картофель средний - 3-4 шт.*
- Селедка слабосоленая - 1 шт.*
- Сливочное масло - 1 ст. л.*
- Репчатый лук - 1 шт.*
- Сметана - 200г*

Способ приготовления:

Картофель отварить в мундире, остудить и очистить. Сельдь очистить от внутренностей, кожи и костей. Мясо, селедку, репчатый лук и картофель пропустить через мясорубку (картофель можно измельчить в блендере, лук натереть на терке). Селедки не должно быть лишка.

Чугунную сковороду (можно взять и любую другую) смазать сливочным маслом, выложить фарш, разровнять и прижать его руками. Сверху форшмак смазать 2 ст. л. сметаны. С помощью ножа сделать ромбовидные надрезы по всей поверхности.

Выпекать в духовке при температуре 200⁰С градусов около 30-40 минут. Вытащить готовое блюдо, дать немного постоять.

Екатерина Вильмонт рекомендует подавать к этому блюду следующий соус: 4-5 мелких маринованных огурчиков порезать, добавить к ним майонез, укроп, немного сахара и все перемешать. Подавать форшмак горячим, полив соусом.

Кулинарные рецепты



из книги Е. Вильмонт,
«Дети галактики или
чепуха на постном
масле»



Баклажанная икра

«Берем килограмм баклажанов, отрезаем попки, моем и укладываем на противень. Печем в горячей духовке минут сорок-пятьдесят. Когда баклажаны стали из лиловых коричневыми и сильно морщинистыми, вынимаем их из духовки и даем остыть.

Затем разрезаем вдоль, ножичком снимаем мякоть со шкурки и сразу отправляем на сковородку. Затем берем один большой или два средних помидора, обдаем кипятком, сдираем шкурку и если у вас есть измельчитель или блендер, превращаем в пюре. Туда же отправляем одну крупную луковицу. Лук, если нет блендера, можно натереть на мелкой терке. И все это вываливаем в сковородку к баклажанам. Ставим на небольшой огонь и берем в руки дырчатую толкушку для пюре. Когда масса нагрелась, вливаем совсем немного растительного масла. И продолжаем толочь. Солим, кладем чайную ложку сахара и перемешиваем. Когда икра начинает пузыриться, снимаем с огня, даем остыть и едим. Правда, у меня эту икру не едят, а жрут.»

Струдель

«Что нам нужно? Полкило муки, три столовые ложки растительного масла, чайная ложка соли и стакан теплой воды.

Муку лучше просеять, уложить горкой, сделать в горке кратер, то бишь углубление, влить воду и масло, посолить. Замесить тесто, если оно окажется слишком крутым, можно добавить водички. Потом

тесто хорошенько выбить об стол. Вот прямо берите его и колошматьте от души!

А потом положите на тарелку и накройте теплой кастрюлей. Минут на десять. Тесто станет мягким и эластичным. Раскатайте его совсем тонко, потом разложите на посыпанном мукой столе, и очень осторожно растягивайте за края, чтобы оно стало тонким, как папиросная бумага. Начинка делается так: яблоки, лучше всего антоновку, почистить, нарезать не слишком мелко, посыпать сахаром и сухарями.

Тесто разделить на два листа. На каждый насыпать яблоки и скатать в рулет. Затем на смазанный маслом противень переложить оба рулета, предварительно сжав руками каждый, чтобы он стал покороче и покомпактнее. Смазать сверху крепким чаем. И в горячую духовку, пока не зарумянится. Проверить готовность, ткнув в горбушку спичкой, если ничего не прилипло, значит, струдель пропекся. Снять с противня на доску и посыпать сахарной пудрой. Впечатление незабываемое!»

Котлеты

«Берем нежирную говядину, белый хлеб, лук, соль и черный перец. Собственно, все вполне обычно. Но... Ни в коем случае не класть яйцо. Лук пропустить через мясорубку. Обязательно добавить в фарш немного воды, можно той, в которой вымачивали хлеб. Хлеба не должно быть много. И в каждую котлету непременно запендюрьте кусочек сливочного масла или кусочек льда! И, разумеется, обваляйте их в сухарях. Котлеты у вас будут пышные, сочные, пальчики оближете, гарантирую! И не бойтесь, они не развалятся.

Телятина под бешамелью

Телятина одним куском жарилась или, как теперь говорят, «запекалась» в духовке. Без кости телятину было не купить. И когда после гостей оставалась большая кость, то остатки мяса аккуратно

срезались и из них делалось вполне будничное блюдо «Телятина под бешамелью». Под этой самой бешамелью делали и рыбу.

Готовится это так: смазать сливочным маслом сковородку. На дно уложить вареную картошку кружочками. Сверху слой мяса или жареной рыбы, затем тертый сыр и еще раз все то же самое слоями. Далее готовим собственно бешамель: столовую ложку муки обжариваем в сливочном масле до золотистого цвета и перекладываем в широкую кастрюлю, не эмалированную, иначе пригорит.

Кипятим пол-литра молока и постепенно вливаем в широкую кастрюлю, стоящую на слабом огне, растирая муку венчиком до получения однородной массы. Снимаем с огня и вбиваем одно яйцо. Солим, перемешиваем и заливаем этой массой рыбу или мясо с картошкой. Посыпаем опять тертым сыром и ставим в горячую духовку до появления румяной корочки. Вкусно до безумия!

Кулинарные рецепты

Ларисы Рубальской



«Среди моих японских друзей есть главный друг, вернее, подруга. Ее зовут Мидори Кавасима, она по-русски говорит замечательно. Вообще она японка по недоразумению, потому что посути и душе - россиянка...» Свое жилье Мидори называла изба. Как-то сидели мы у нее на кухне и ели что-то очень вкусное, и я попросила рецептик." А Мидори сказала - все годится для всего. Просто она все мешает руками и пробует. А потом сама придумывает хитрое название своему изобретению."

Вот и я усвоила Мидорину мудрость и следую ее совету."



Темпура

Нарезать: баклажан, перец, кабачок, репчатый лук, креветки, рыбу небольшими кусочками.

Кляр: немного соли, яйцо, бульон (или вода), помешать - консистенция, как блинчики, но не очень густо.

Все по отдельности окунать в кляр и сразу в кипящее масло. Перед подачей дать маслу стечь. На тарелочке обязательно положите бумажные салфетки, чтоб стекало и впитывалось масло.

Хорошо это есть, окуная в соус (бульонные кубики+соевый соус).

Сациви "Последний мост"

Состав: Курица,
грецкие орехи - побольше
чеснок - умеренно

кинза - большой пучок

белый хлеб

жареный лук

Способ приготовления: вареную курицу поделить на части. Провернуть через мясорубку: грецкие орехи, чеснок, кинзу, размоченный в бульоне белый хлеб, и жареный лук. Все это залить куриным бульоном, поперчить, добавить соли, сахара, уксуса - чтоб было сладковато - островато. Когда остынет - съесть, не раздумывая.

Салат "Блюз опадающих листьев"

Ветчину 150г нарезать соломкой, сыр 150г натереть на крупной терке, 3 свежих огурца и 100 г салата нарезать соломкой. Добавить 1 яйцо. Все заправить майонезом.

Макароны "Мой золотой"

«А вот это мне очень понравилось... Сразу предупреждаю - во многом своим немалым весом я обязана именно этому блюду» (слова Л. Рубальской)

Пожарить на масле: лук, грибочки, полуколёчки красного перца, порезанные кружочками сосиски.

Смешать все это с вареными макаронами, добавить кетчуп и погреть все вместе на сковороде. А вечером накормить этим своего "золотого".

Содержание

Вступление. О еде и кулинарии в художественных произведениях	С.2
Яблочный пирог Вульфов - любимый пирог Пушкина	С.6
Петровский каравай	С.8
Пирожки от Настасьи Петровны	С.10
Галушки яблочные	С.12
Кулебяка по - чеховски	С.14
Царские блины	С.17
Пиментские блинчики от О"Генри	С.19
Ароматный тыквенный пирог Гарри Поттера	С.21
Клюквенный пирог Дарьи Донцовой	С.23
Королевская каша	С.25
Тортилья для Штирлица	С.26
Мясные тефтели «чётбулар»	С.28
«Усатые» котлеты с макаронами	С.30
Печено вепрево колено	С.32
Тельное	С.34
Гусь "А-ля Паниковский"	С.36
Форшмак А*ля Вильмонт	С.37
Кулинарные рецепты Е.Вильмонт	С.39
Кулинарные рецепты Л.Рубальской	С.42